



Menu's

3-gangen menu à € 38,50 p.p.

4-gangen menu à € 46,00 p.p. (soep als tussengerecht)

4-gangen menu à € 51,50 p.p. (alternatief voor soep als tussengerecht)

Spoom € 6,50

3- of 4-gangenmenu zelf samen te stellen uit onderstaande gerechten.

Wij vragen u vriendelijk voor het hele gezelschap één menu te kiezen, uiteraard houden wij graag rekening met dieet- en vegetarische wensen.

Voorgerechten

- Gesauteerde geepfilet met een lentesalade en een mousse van erwtjes en bonenkruid
- of Rosbief van kalf met thijmolie, gepofte Roma-tomaatjes en truffelmayonaise
- of Gegrilde Haloumi-kaas op frisse koolsalade en auberginekaviaar
- of Bonbons van Buffelmozzarella en Maas-Rijn-IJssel ossenhaas met een dressing van lente-ui en een crostini met olijf en knoflook
- of Zacht gegaarde kabeljauwfilet op gepofte groenten met een coulis van zoete paprika

Soep

- Soep van rode linzen met knolselderij en bosui, crème fraîche en croutons
- of Klassieke dubbelgetrokken ossenstaartbouillon met een vleugje Madeira

Tussengerechten

- Geroosterde tonijn op fijne Provençaalse groenten met basilicumolie
- of Krokant gebakken kalfszwezerik met boksoi, shiitake en kerrieroom

Hoofdgerechten

- Dorade "grise" filet Méditerranée met een in knoflook gemarineerd pijlstaartinktvisje op een stampotje van venkel en dille, geserveerd met een jus van Nouilly Prat
- of Op de huid gebakken eendenborst "Teryaki" met Oosterse groenten en Pandanrijst
- of Trio van Texels lam met een quiche van oesterzwam, geitenkaas en gestoofde aardappels met tomaat en Provençaalse jus
- of Ossenhaas medaillons van het Maas-Rijn-IJssel rund met een melange van voorjaarsgroenten, aardappelgratin
- of en een jus van rode Port en sjalotten
- of Wrap met Ricotta, spinazie, zontomaatjes, wilde champignons en korenaarasperges

Desserts

- Tarte tatin van mango, ananas en caramel, geserveerd met een bolletje mango sorbetijs
- of Amarenenbrownie met een mousse van Griekse yoghurt met geconfijte Betuwse kersen en kersensorbetijs
- of Kaasplateau van verschillende streek-kazen met een crostini van notenbrood
- of Chocolade "tosti" met frisse limoendip en roomijs van Ricotta met roze peper

Kwaliteit en duurzaamheid spelen een belangrijke rol in de selectie van ingrediënten en bereiding van gerechten.

Wij werken zoveel mogelijk met verse vis voorzien van het MSC keurmerk, biologisch vlees en wild (deels van eigen jacht), biologische kaassoorten en duurzaam gekweekte groenten en fruit.

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !